

taller de creació

SETEMBRE: EL VI

Agustí Ensesa Bonet. Mestre cellerer i sommelier diplomad d'INCAVI. Professor d'anàlisi sensorial i president de Mestres Tastavins i Cellerers de Catalunya.

La verema a les comarques gironines

Era a final de setembre i principi d'octubre quan normalment començava la verema a les comarques gironines. Avui, la implantació de varietats foranes molt acceptades actualment a les nostres zones vitícoles i l'exigència de fer les coses ben fetes han comportat que la verema comenci alguns anys inclús al mes d'agost. L'ús de varietats procedents de països més freds, que al nostre país maduren més aviat perquè hi ha més hores d'insolació, és el que ens ha dut a aquest allargament de dies de verema. Cal collir cada varietat de raïm quan els ceps, carregats de penjolls al seu punt òptim de maduració, prenyats d'un most que ha perdut la seva acidesa excessiva i guanyat en dolçor, necessiten esclatar. Avançar o endarrerir la

collita pot significar obtenir vins de característiques molt diferents. Durant aquest mesos de final d'estiu i començament de la tardor és quan les vinyes presenten el seu aspecte més exuberant. Els ceps estan carregats de gotims de diferents colors: verd clar, verd fosc o granat. Els cellers elaboradors, les desrapadores, les premses i tines de fermentació, inactives durant tants mesos, comencen la seva activitat, frenètica quasi les vint-i-quatre hores del dia. Quan el raïm és madur, no podem esperar més: s'ha de collir. Una sobremaduració els pot portar a pansir-se si el temps és sec o a podrir-se si el temps és humit. L'altre perill és el d'una pedregada inesperada, que pot deixar la qualitat i la quantitat minvades. La vere-

> **Il·lustracions: La Mare** (1976), amb un peu a Verges, d'on és el seu pare, ha treballat per al diari *El País*, per a l'Institut Ramon Llull i per a les revistes *Quimera* i *Letras Libres*, entre altres.



Miquel Martín (Begur, 1969) ha publicat, entre altres obres, *Hi ha amors que maten*, *L'estratègia de la gallina*, *Cabells de Medusa* i *Dictadors de butxaca*. Col·labora a *La Vanguardia*, *Diari de Girona*, *Gavarres* i *Revista de Girona*.

Paraula de vi

ma ben feta i al seu moment dóna mostos sans, que són el primer pas de la bona qualitat del vi. El bon vi comença a la vinya. És quan tot s'ha acabat, al cap de poques setmanes, que podem assaborir el fruit de la terra i del treball de l'home. Actualment, a part de l'Empordà, que és la zona vitivinícola amb més producció de les comarques gironines, s'ha recuperat la vinya i la producció de bons vins al Gironès, la Selva i altres comarques. Avui ja podem gaudir de la verema i els seus bons vins a llocs com Sant Martí Vell, Sant Jordi Desvalls, Sant Feliu de Buixalleu i Blanes. Tots aquests sants i també sant Galderic, patró dels pagesos catalans, vetllaran perquè la collita d'enguany sigui abundant i de bona qualitat.

«**A** costa els llavis teus als llavis de la tassa; / beu vi, si en tens; frueix, perquè la vida passa. / Val més penedir-se d'haver begut massa / que ser vell, tenir set i sentir la mà lassa». Aquesta és una estrofa d'*Els Robayat*, d'Omar Khayam, poeta, matemàtic, astrònom i filòsof persa, un dels autors que més rellevància atorga al vi en la seva obra, fins al punt d'identificar-lo amb la vida mateixa i amb Déu; autor, per cert, d'una gran modernitat tot i els gairebé mil anys que ens en separen.

La història de la literatura, en totes les llengües i cultures, en totes les èpoques, està farcida de referències al vi, que sovint s'utilitza com a metàfora del plaer immediat, del gaudi del present, però també

taller de creació

com a símbol de vitalitat i joia. Lull, Cervantes, Rabelais, Shakespeare o Goethe, poetes i narradors, ens han convidat sovint a fruitar de la literatura i del vi, dos plaers que es busquen, es troben i es complementen. Vet aquí com Charles Baudelaire ens revela l'antídot contra el tedi i la feixuguesa del temps: «Embriagueu-vos incessantment! De vi, de poesia o de virtut, com més us plagui». I com Guerau de Liost resumeix les grans satisfaccions de l'existència en un sol vers: «Un celler selectíssim i una caixa de llibres». Jorge Luis Borges va escriure *Soneto del vino*, poema en el qual atribuïa al vi la invenció de l'alegria. Pablo Neruda, per la seva part, va elaborar una oda al poder evocador del vi, metàfora de tot allò de positiu que conté la vida. Fins i tot hi ha obres en què el vi adquireix propietats màgiques que permeten viure a l'interior de la ment d'altres persones, com li succeeix al protagonista de *No se sap mai*, la primera novel·la d'Imma Monsó (en aquest cas amb un Gewurztraminer alsacià).

Tanmateix, el vi es pot associar també a la decadència, al pas del temps, a la vida gastada i debades viscuda. Heus aquí un fragment del colpidor poema *Autoretrat a seixanta-cinc anys*, de Joan Vinyoli: «Mira'm la cara encesa / de sàtir vell. Quina vinosa / color de vida molt viscuda, / ja no recuperable. Vasos buits». I alhora el vi pot esdevenir un element balsàmic, un símbol de la maduresa serena, de l'evidència que allò més essencial rau en allò més senzill, com s'esdevé



en el concís poema de Yeats *A Drinking Song*: «El vi entra a la boca / l'amor entra als ulls; / Això és tot el que ens cal saber del cert / Abans que envellim i morim. / Alço la copa a la meua boca / I et miro, i sospiro».

Deu ser per tot plegat que qui té una bona biblioteca té –o voldria tenir– un bon celler. O a la inversa.

El son de la vinya

Al setembre la vinya ja no pot més. O, dit d'altra manera, ja ho té tot, ens demana poder reposar. En collirem la fruita, la deixarem ben neta i potser passarem l'arada perquè la terra respiri. La verema és de conceptualització simple. El procediment passa per uns dies de feina intensa i delicada al vinyar, actualment a partir de la decisió presa després d'un seguiment mil·limètric dels darrers dies de maduració del raïm, per aconseguir una relació òptima entre sucres i àcids. La importància del moment és extrema,

perquè d'un bon raïm en podrem fer un bon vi sempre que en siguem capaços, però mai el farem si el que aboquem a la tina és d'escassa qualitat. De fet, la verema és un punt culminant; en molts aspectes, més que el mateix vi. Per això es converteix en una festa.

Fa més de vint-i-cinc segles que a les contrades gironines cada setembre es cull raïm. El vi emporanès és el primigeni de les terres catalanes. I de més enllà. El territori, abraçat pel mar i la muntanya, genera unes condicions gairebé ideals per al

Màrius Fuertes Mateu (Girona, 1970) és enòleg i s'ha especialitzat en anàlisi sensorial. Apassionat per la culturització i la recerca alimentàries, recentment ha finalitzat una especialització de postgrau en nutrició bàsica i per a col·lectivitats. Actualment desenvolupa la seva tasca professional com a consultor en els àmbits vinícola, alimentari i enogastronòmic, participa en dos projectes de recerca, dirigeix tallers i cursos de tast per a professionals i particulars i escriu regularment en diferents mitjans tècnics i d'opinió. És autor de tres manuals de tast i del llibre *El vi neix a la vinya. Una visió pràctica i integral del món del vi* (Cossetània, 2004), premi al millor llibre de vi en llengua catalana i finalista en l'elecció del millor llibre de vi del món als 10th Gourmand World Cookbook Awards de 2004.

creixement dels ceps, que es mantenen no gaire alts perquè la tramuntana no els malmeti. El vent, fred i sec, ajuda a mantenir el bon estat sanitari de les vinyes, plantades amb les varietats autòctones lledoner i samsó (garnatxa i carinyena), que conviuen amb altres d'implantació recent. En surten vins destacats, blancs, rosats, negres, i dolços excelsos; vins que s'acaben de criar a l'ampolla tapats amb el suro del massís de les Gavarres, tècnicament el millor material de què es disposa fins avui.

A l'hivern, quan la vinya dorm a redós del seu cicle biològic, el vi és l'únic contacte que ens queda amb la vida dels ceps. Girona és una ciutat per arrecerarse a prendre vi. Penso que la seva ubicació original purament estratègica sobre la Via Augusta, amb una planta atípica i irregular, li confereix encara ara un ambient íntim i protegit, perfecte per abocar-se plenament a la intensa i reconfortant experimentació organolèptica. Em cal repetir de nou, amb una certa tebior ritual, l'acte d'obrir una ampolla. Llevo la càpsula polidament des de la part inferior de la riscla, clavo el punxó del llevataps, ben recte, per a una extracció neta del tap, faig un primer cop de nas a la base tenyida del suro i tombo el vi cap al vorell que el deixarà caure a la copa. El comparteixo. A partir de llavors tot esdevé experiència. Aprenentatge i record. En aquest cas sense la pressió de la lectura professional. A voltes, mentre tasto, penso en les semblances entre les terres gironines i les piemonteses, en les maneres de fer i en els vins que s'hi elaboren. També en l'heterogeneïtat dels dos païsatges. I en les meves estades a Asti, en els vinyers pacients, i en molts àpats a cases d'amics i a diferents indrets. Recordo ara un sopar a l'Osteria dal Gal Vestì, un petit restaurant obert a la casa on va néixer Cesare Pavese. Hi vam beure un *barolo* acompanyat d'uns *antipasti*, unes cebes al forn farcides de *robiola* i un *vitello tonnato*.

El tast és una eina de generació de plaer, com també d'aprenentatge i comunicació. Senzill. Res a

veure amb sofisticacions i altisonàncies. Només ens ajuda a entendre què hi ha al darrere de cada vi. Llaavors, si tenim l'oportunitat de trepitjar la terra on han crescut els ceps i conèixer les persones que l'han treballada, la vivència serà plena.

